

Fondant pommes mascarpone sans Pâte



140gr de farine
4 pommes de votre choix
4 œufs
140g de beurre fondu
200g de mascarpone
50g de crème
200gr de sucre en poudre
1s de levure chimique
1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180°
2. Peler et couper les pommes en petits dès
3. Dans saladier, mettre les œufs, le sucre, le mascarpone et la crème et bien mélanger à l'aide d'un fouet, vous pouvez vous servir d'un robot pâtissier si vous l'avez
4. Ajouter la farine, la levure et une pincée de sel, et bien mélanger
5. ajouter le beurre fondu et continuer de mélanger
6. ajouter les dés de pomme et mélanger
7. Beurrer et fariner un moule allant au four, et y verser le mélange
8. Enfourner de 35 à 45min, à la fin de la cuisson, le fondant doit être bien doré
9. Laisser refroidir et démouler